

LE MENU DES ÉCOLIERS

EN JUIN 2019

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

LES PROPOSITIONS
VIF POUR LE SOIR



| | > Entrée | > Plat | > Fromage / Dessert |
|---------------------------------|---|--|--|
| Lun 3 | Émincé de bœuf à la tomate / Pommes smile | | Gouda / Nectarine |
| Mar 4 | Salade de perles aux poivrons tricolores | Rôti de porc* Salade de chou-fleur | Petits suisses au chocolat |
| Mer 5 | Potage | Escalope de poulet aux épices / Coquillettes et gruyère | Prunes rouges |
| Menu sans viande sans poisson : | | | |
| Jeu 6 | Carottes râpées à la vinaigrette | Quiche aux 4 fromages Purée de patates douces | Yaourt bulgare |
| Ven 7 | Tomates à la vinaigrette | Cabillaud au beurre citronné Riz piémontais | Glace framboise orange ananas |
| Lun 10 | JOUR FÉRIÉ | | |
| Menu sans viande sans poisson : | | | |
| Mar 11 | Lasagnes aux légumes | | Kiri / Chèvre Compote pomme mangue Madeleine |
| Mer 12 | Cœur de blé et de palmier à la vinaigrette | Steak haché grillé Carottes au jus | Petits suisses nature |
| Jeu 13 | Laitue à la vinaigrette | Brandade de morue au gratin | Fruit |
| Ven 14 | MENU SANTÉ | | |
| Lun 17 | Pizza au fromage | Poulet sauce poulet Haricots verts | Compote pommes litchi |
| Mar 18 | Salade coleslaw | Spaghettis à la bolognaise | Yaourt nature sucré fermier |
| Mer 19 | Sardines à l'huile | Paupiette de veau au jus Lentilles au jus | Abricots |
| Menu sans viande sans poisson : | | | |
| Jeu 20 | Melon | Taboulé à l'orientale | Babybell / Cerises |
| Ven 21 | Pommes de terre à la vinaigrette et mimolette | Dos de colin à l'anglaise Ratatouille à la provençale | Flan pâtissier |
| Lun 24 | Radis | Tomates farcies et riz | Fromage blanc |
| Menu sans viande sans poisson : | | | |
| Mar 25 | Salade de haricots verts | Salade piémontaise aux pommes de terre | Tome noire / Fruit frais |
| Mer 26 | Salade composée | Escalope de poulet à la normande / Tortis | Fruit frais |
| Jeu 27 | Pastèque | Thon froid mayonnaise et macédoine de légumes | Yaourt vanille |
| Ven 28 | Concombres au mais à la crème | Merguez et chipolatas* grillées / Frites | Glace Sundae chocolat sauce chocolat |

| | > Entrée | > Plat | > Fromage / Dessert |
|--------|--|---|---|
| Lun 3 | Rillettes de sardines | Duo de haricots verts | Gâteau 4/4 |
| Mar 4 | Radis | Boullgour aux carottes | Brochettes de fruits |
| Mer 5 | Salade de pépinettes | Champignons farcis | Panna cotta à la mangue |
| Jeu 6 | Riz aux amandes grillées / Tomates à la provençale | | Ananas cardamome |
| Ven 7 | Tartine au chèvre chaud | Steak de soja / Salade verte | Mousse de fruit |
| Lun 10 | JOUR FÉRIÉ | | |
| Mar 11 | Tzatzikis | Haricots blancs à la bretonne | Fromage blanc aux graines de chia et ananas |
| Mer 12 | Houmous | Ébly aux champignons | Boule noix de coco |
| Jeu 13 | Laitue vinaigrette | Clafoutis au fromage de brousse et courgettes | Brugnon |
| Ven 14 | Radis beurre | Lentilles corail au safran | Cocktail de fruits frais |
| Lun 17 | Salade de pommes de terre et mâche | | Fromage blanc à la pêche |
| Mar 18 | Gaspacho | Gratin de bettes | Semoule de riz au caramel |
| Mer 19 | Tomates farcies à la vache qui rit | | Tarte au sucre |
| Jeu 20 | Batavia vinaigrette | Quiche au bleu, noix et poireaux | Poire au chocolat |
| Ven 21 | Chou fleur vinaigrette | Risotto aux asperges | Petits suisses au sucre |
| Lun 24 | Fenouil mariné au citron | Pâtes au gruyère | Prunes |
| Mar 25 | Sauté de brocolis au tofu | Salade de quinoa | Yaourt au lait de brebis |
| Mer 26 | Moussaka | | Flan caramel |
| Jeu 27 | Tarte fine tapenade, poireaux et chèvre | | Fruit de saison |
| Ven 28 | Pizza maison aux légumes | | Fraises chantilly |

LÉGENDE :

: recette UPC

: issu de l'agriculture biologique

: produit locaux

: viande d'origine française

* : menu de substitution



L'UPC se réserve le droit de modifier le menu en cas de grève, de non conformité de livraison ou d'incident de fabrication.

Fruit frais en fonction de l'arrivage

Pour tous renseignements : upc@beauvais.fr